

APERITIFS

VIN

VIN ROUGE: Lupo Meraviglia
Venant du talon de l'Italie, dans la région des Pouilles. Son goût fruité, très léger en tanin, offre une dégustation ensoleillée et aérée.
2022 - 14.5%

VIN BLANC: Luma Cellaro
Vin blanc sec sicilien. l'entrée en bouche est fruitée, le milieu de dégustation est floral, ce qui nous fait d'autant plus apprécier son caractère certain.
2023 - 12.5% VERRE : 8€
BOUTEILLE : 40€

SAKE

Saké "Nihonshu" Junmai
originaire de Kyoto, JAPON
14.5% 4cl : 4€
8cl : 8€
20cl : 16€

Saké Hakatsuru, Junmai Ginjo
originaire de Hyōgo, JAPON
14.5% 4cl : 6€
8cl : 12€
20cl : 22€

Saké "Koikoi" Ginjo
originaire de Asahara, JAPON
14.5% 4cl : 8€
8cl : 15€
20cl : 32€

SOJU

YAJU
Distillé en France à partir de riz IGP de Camargue et certifié bio. Un vrai trait d'union entre tradition coréenne et savoir-faire français.
17% 4cl : 8€
8cl : 15€
20cl : 32€

SOJU 35cl : 12€

SOJU FRUITÉS
Soju Citron Yuzu **12%**
Soju Pêche **12%**
Soju Myrtille **12%**
Soju Fraise **13%**
Soju Prune **13%**
Original Soju **20%**

BIÈRE

5% 33cl : 5€

CHANG LEO SINGHA



SPIRITUEUX

WHISKY

NIKKA FROM THE BARREL 51.4%

Ce whisky japonais est riche et intense, élaboré à partir d'un assemblage de single malts et de grains. Il allie puissance et élégance, avec des notes de caramel, vanille; épices et fruits secs.

En bouche, il révèle une texture onctueuse et chaleureuse, soutenue par une belle complexité épicée. Un whisky de caractère, symbole du savoir-faire japonais.

TOKI - 43%

Ce whisky est un assemblage issus de trois distilleries : Chita, Hakushu et Yamazaki. Son nez est caramélisé, goût rond et doux, avec un caractère rafraîchissant d'agrumes et une note finale épicée.

EIKO

Vodka Japonaise - 40%

Cette vodka japonaise est produite sur l'île d'Hokkaido, elle est issue d'une triple distillation avec de la mélasse locale et de l'eau de la montagne Taisetsu, ce qui lui confère une grande pureté.

Afin de parfaire le processus et de la purifier davantage, elle est filtrée quatre fois sur sable et charbon de bois. Un spiritueux d'exception à déguster sur glace.

SORGHO

Mei Kuei Lu Chiew - 54 %

Le Mei Kuei Lu Chiew est une liqueur chinoise à base de kaoliang (sorgho fermenté) dans lequel sont infusées des feuilles de rose fraîches. Cette boisson est également connue sous le nom de saké chinois et est populaire en Chine, Taiwan et Corée. Elle possède un fort arôme et un goût légèrement sucré, et est appréciée pour sa saveur unique.

RHUM ARRANGÉ

RECETTES MAISON

50%

Le Cosmos

Orange, Cointreau, framboise, citron vert, pulpe myrtille et caramel beurre salé

Le Rachel

Ananas victoria, betterave, noisette, gingembre

L'Aphrodite

Coco, mangue, fruit de la passion, fleur butterfly pea

Rhum arrangé maison en bouteille

Recettes du moment à retrouver à la bouteille sur le comptoir du bar !

4cl : 8€ | 8cl : 15€ | 20cl : 32€ | 30cl : 47€



BOISSONS

A COMPOSER

ICE TEA MAISON saveur au choix 4.50 €

SODA MAISON saveur au choix 4.50 €

LAIT FRUITÉ () saveur au choix 5.50 €

Amande / Noisette / Avoine

GRANITÉ AUX FRUITS saveur au choix 6.50 €

Base glace

THAI / THAI GREEN TEA 6.50 €

Chaud ou froid (thé thaïlandais avec du lait concentré)

UBE / MATCHA 6.50 €

Avec ou sans lait - chaud ou froid

TRIO de thé AUX FLEURS EXOTIQUES 6 €

BOUTEILLE D'EAU GAZEUSE 4 €

EVIAN 2 €

EXPRESSO / CAFE LONG 2 €

PULPES
saveur au choix

KIWI

PASTÈQUE

LITCHI

CITRON

BANANE

FRAISE

GOYAVE

ROSE

MYSTÈRE

PERLES DE FRUITS +1€
saveur au choix

MANGUE

FRAISE

FRUIT DE LA PASSION

LITCHI

FRAMBOISE

PÊCHE

MYSTÈRE





MENU

EUPHORIE PRINTANIÈRE

() * Disponible en version vegan

60€

ACCORD METS ET VINS +20€

3 verres

ACCOMPAGNEMENT INCLUS

Rillettes de thon
ou émulsion printanière

BOISSON INCLUSE

Trio de thé à fleurs

ENTRÉE

6 pièces, 3 paires au choix

2X CANARD MOUTARDE,
DUO DE BETTERAVES ET
OIGNONS FRITS

2X CANARD, BLEU, TRUFFE,
TOM YUM ET MIEL

2X BURGER GOURMAND VEGAN()

2X AVOCAT FONDANT, SATÉ ET
FRAMBOISE GOURMANDE()

2X THON SAUCE BLAZE,
FLEUR DE RADIS CITRONÉE
ET AMANDE GRILLÉE

2X THON, AVOCAT, WASABI
ET PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS

PLAT

6 pièces, 3 paires au choix

2X SAUMON ÉMULSION PRINTANIÈRE,
CROQUANT DE LÉGUME
ET CAVIAR ADAPTÉ

2X SAUMON CRÈME MATCHA,
ÉCLATS DE NOISETTE, PERLES
CITRONNÉES ET PISTACHE

2X BOEUF GUACAMOLE, SATÉ
ET GRAINE DE SÉSAME TORREFIÉE

2X BOEUF BOURGUIGNON,
FONDANT DE CAROTTE

2X CREVETTES PESTO-THAÏ,
RILLETES DE THON
ET PIMENT DE CAYENNE VIBRANT

2X CREVETTES FOIE GRAS,
HOISIN, MENTHE, NOISETTE
TORRÉFIÉE & COULIS DE CERISE

DESSERT

1 au choix

UNE PAIRE DE SUSHIS CHÈVRE BALSAMIQUE FRAMBOISE

UNE PAIRE DE SUSHIS FRUITS

MANGO STICKY RICE

UNE PAIRE DE MOCHIS



PLATEAU

PLATEAU MYSTÈRE ()

()* *Disponible en version vegan*

50€

CE PLATEAU EST RÉSERVÉ AUX TÊMÉRAIRES, AURAS-TU L'AUDACE DE TE LAISSER TENTER PAR L'INCONNU ?

ACCORD METS ET VINS +20€

3 verres

SIDES

SOUPE MISO MAISON	3 €
TRIO DE CHOIX MAISON	3 €
ACCOMPAGNEMENT MYSTÈRE	5 €
MIX ACCOMPAGNEMENT	8 €
SALADE D'EDAMAME	3 €
ÉMULSION PRINTANIÈRE	8 €
RILLETES DE THON	6 €

MENU ENFANT

PLATEAU À COMPOSER :

7 SUSHIS AU CHOIX OU UN POKÉ

+ UN SIDE AU CHOIX : LA SOUPE MISO MAISON, LA SALADE DE CHOU ROUGE MAISON, OU LA SALADE D'EDAMAME

SUPPLÉMENT DE 3 EUROS POUR TOUT AUTRE SIDE

19€

DESSERTS

MOCHI

FRUIT DE SAISON

Avec pulpe adaptée & basilic thaï
Au choix : **Fruit du moment**

FRUIT EXOTIQUE

Avec pulpe adaptée & basilic thaï
Au choix : **Ananas ou Mangue**

FRUIT MYSTÈRE

L'unité : 4 €

La paire : 7 €

MANGO STICKY RICE

Dessert emblématique de la Thaïlande

Composé de :
Riz gluant
Lait de coco
Dés de mangue
Pulpe de mangue
Miel

Topping: Cacahuète et sésame
Basilic thaï et groseilles

9€

SUSHIS FRUITS

servis par paire

Au choix : Fruit du moment ou fruit exotique

Crème caramel beurre salé, noisettes & leur gourmand coulis de pulpe

6€

SALADE DE FRUITS

Fruits frais : mangue, ananas & fruits de saison, sirop caramel beurre salé et pulpe mystère

6€

